



## **Salton Classic Espumante Seco**

### **Descrição**

O produto é elaborado a partir de variedades de uvas viníferas. O suco das uvas é extraído em prensas pneumáticas à baixa pressão. Após ser selecionado, o mosto é clarificado e fermentado à baixa temperatura com fermentos selecionados. Após a filtração, o vinho é conservado em tanques de aço inoxidável.

### **Toma de Espuma:**

Fermentado em tanques herméticos (Método Charmat) com temperatura controlada de 12°C por aproximadamente 1 mês. Após a adição do licor de expedição, o espumante é centrifugado para a retirada das leveduras e é filtrado para ser engarrafado.

### **Características**

Brilhante, de coloração amarelo claro e abundante desprendimento de finas borbulhas com formação de espuma branca na superfície. Aromas de levedura, pão torrado, flores e frutas cítricas e maçã verde. Seu sabor é macio e cremoso.

### **Acompanhamentos**

Como aperitivo, com queijos, canapés, amêndoas, nozes, sopas, peixes e frutos do mar.

Gradação alcoólica	<b>11% Vol.</b>
Temperatura de consumo	<b>6° - 8°C</b>
Volume	<b>660ml</b>
Terroir	<b>Serra Gaúcha</b>

*Safra. Jantar em 01/01/2017, com a Turma da Praia.*